

Ivano Veccia: le sue nuove pizze da Allegrìo a Roma nascono con la cottura perfetta Moretti Forni

Il pizzaiolo ischitano racconta la sua storia e il lavoro nel locale creato da Sabrina Corbo. E ci anticipa che con Nino Di Costanzo...

19-07-2023



Ivano Veccia, classe 1981

Ivano Veccia è un pizzaiolo apprezzato ormai da diversi anni, in particolare negli ultimi anni a Roma, per le sue buonissime pizze di stampo “napoletano contemporaneo”. Ischitano fino al midollo, al dolce accento isolano **Veccia** abbina una manualità da maestro e una grande passione per la cucina, che, insieme, danno corpo a pizze memorabili: scioglievoli, cotte a dovere, leggere, impreziosite da materie prime impeccabili.

Il suo ultimo approdo professionale, in una carriera che l'ha visto cambiare casacca in diverse occasioni, è **Allegrìo** (<https://allegrìo.com/>), al 114 della mitica via Veneto. Si tratta di un progetto firmato dalla creative director italo-britannica **Sabrina Corbo** e un locale multifunzionale, sfaccettato, in cui trovare un Italian restaurant, un Cafè & Lounge bar, una articolata proposta di pasticceria e infine, *last but not least*, una pizzeria, dove **Veccia** propone diverse declinazioni della pizza affidandosi alle cotture perfette di **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>).



Ivano Veccia e il suo *Neapolis Moretti Forni*



Infatti **Veccia** da *Allegrio* utilizza due diversi forni dell'azienda marchigiana: il primo è serieS (<https://morettiforni.com/serie-s/>), forno elettrico statico che si distingue per il suo basso consumo energetico e per la sua grande versatilità, che viene usato sia per la panificazione che per la realizzazione della pizza alla pala: «Sono felicissimo delle sue prestazioni, anche per come riesce ad asciugare bene gli impasti, una cosa molto importante quando hai a che fare con la clientela romana. E poi uso, per la pizza napoletana, Neapolis (<https://morettiforni.com/neapolis/>), nella versione che può cuocere nove pizze contemporaneamente». Anche in questo caso la potenza del forno elettrico, che arriva a 510°, abbinata a un controllo millimetrico delle temperature in ogni momento del servizio, significano per **Ivano Veccia** poter contare su una gestione del calore sempre impeccabile.

Chiacchierando con lui, esplorando i suoi ricordi per risalire alle prime scintille che hanno fatto nascere la passione per questo lavoro, quello che troviamo è il racconto di almeno due generazioni che con gli impasti e la cucina hanno avuto un legame molto stretto: «Mio nonno, i miei tre zii, i miei fratelli...facevano tutti i pizzaioli e i panettieri. Papà invece era più chef. Insomma, una storia di famiglia: tanto che io, insieme a mio cugino, quando ho iniziato a maneggiare le pizze avevo nove anni. Un tempo le pizze si incartavano e io iniziai facendo quello».



Le sale di *Allegrio* a Roma



Poi però l'esperienza maggiormente formativa per la sua carriera la fa a Londra: «Lì ho lavorato con **Tonino Magno**, pizzaiolo storico, con alle spalle una tradizione lunga quattro generazioni. Con lui ho individuato lo stile che mi affascinava di più, dopo averne sperimentati diversi, perché a quel punto avevo già girato parecchio: fu con **Magno** che mi specializzai sulla pizza di stile napoletano. Poi però c'è stato un altro incontro importantissimo nella mia vita professionale, con **Nino Di Costanzo**, lo chef di [Dani Maison](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/15003/ristoranti/dani-maison-nino-di-costanzo.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/15003/ristoranti/dani-maison-nino-di-costanzo.html>) a Ischia, con due stelle Michelin. E' stato lui a farmi conoscere grandi maestri come **Enzo Coccia**. Dall'incontro con lui è stato tutto un cambiamento».

«Costruire un rapporto con **Nino** - prosegue nel suo racconto **Ivano Veccia** - è stato importante perché grazie agli scambi con lui sono cresciuto nella mia visione della cucina. Il pizzaiolo contemporaneo non può più essere solamente quello che stende l'impasto e ci mette qualche ingrediente sopra, ma deve essere anche capace di interpretare il ruolo del cuoco. Questa consapevolezza ho iniziato a consolidarla proprio con **Nino Di Costanzo**, grazie a una frequentazione assidua. Ora siamo anche soci, perché stiamo lavorando a un progetto insieme che darà la luce nel prossimo futuro». Una notizia splendida e affascinante, che siamo lieti di dare ai nostri lettori. Si può dire qualcosa in più? «Non abbiamo ancora una data ufficiale, ma il progetto si sta concretizzando e presto saremo pronti per raccontare questa novità».



Ivano Veccia è dunque un professionista contemporaneo, con una consolidata visione da cuoco oltre che da pizzaiolo, ma altrettanto solido è il suo legame con la tradizione: «Non mi piace allontanarmi dai dettami tradizionali, che seguo con molto rispetto, cercando di interpretarli con la mia personalità. Questo per me significa anche far dialogare tradizioni diverse: parto dalla mia, ma mi piace conoscere quelle dei luoghi che visito o in cui lavoro. A Roma, ad esempio, ho creato un supplì di stile romano, ma con un ripieno di ragù napoletano. Un altro fritto è a base di pollo e peperoni, classicamente romano, però l'ho realizzato seguendo la ricetta del pollo alla ischitana».





Sempre interpretando ciò che arriva dal territorio in cui si trova a lavorare, **Ivano Veccia** da *Allegrio* propone una pizza alla pala, molto amata nella capitale, che ha battezzato *La Matta*: «Il nome mi riporta a Napoli, la "matta" è il jolly nei giochi di carte, è un modo di dire. La nostra è una pala di dimensioni più piccole del normale, che in fondo ricorda anche la pinsa romana: non ha la farina di riso nell'impasto, ma come forma e aspetto la somiglianza è notevole. Questo nome simpatico ha avuto successo, sono sempre di più a chiedere: "Portami una Matta!". E una delle novità che proponiamo su questa nostra interpretazione della pala è la *Catalana di astice*, sta raccogliendo molto interesse».





Per ciò che va a condire le sue pizze, **Veccia** lavora «con un grande rispetto per la stagionalità, per le verdure ci affidiamo a tre diverse aziende agricole con certificazione biologica, per i formaggi ci serviamo da un produttore che alleva solo bestie allo stato brado, lo stesso vale anche per le carni. Per gli accostamenti mi piace sperimentare, ma partendo da ispirazioni antiche, italiane e anche internazionali. Nel 2021 vinsi un premio per 50 Top Pizza, con la mia *Capricciosa* scelta come pizza dell'anno: la pensai con crema di grana padano 12 mesi, pomodoro del piennolo del Vesuvio, fior di latte di Agerola, prosciutto arrosto selezione Cillo, funghi saltati, olive caiazzane, carciofo cotto sotto cenere e germogli».





Il rapporto con *Moretti Forni*, con la scelta di affidarsi alla cottura perfetta dei suoi forni, è iniziato grazie ad alcune fiere di settore e da allora non si è più interrotto: «Mi è capitato di usarli in più di un'occasione, capendo da subito che alla base c'erano tecnologie contemporanee e molto affidabili. Mi ricordo, in una di queste esperienze, che mi capitò di sfornare in una sola giornata 900 pizze usando *Neapolis*, il forno elettrico pensato appositamente per lo stile napoletano. La cottura è rimasta identica per tutto il tempo, per ognuna di quelle 900 pizze. Oltre all'affidabilità, per me è fondamentale anche la facilità d'uso: in questo modo la formazione del personale è decisamente più agevole rispetto al forno a legna, posso affidare il compito della cottura ai miei collaboratori sapendo che il risultato sarà sempre omogeneo, al massimo della qualità. Per tutti questi motivi, per me *Moretti Forni* è il numero uno».

